



Carte des Fêtes 2018/2019



Horaires « Spécial-Fêtes » :

Tous les jours du 17 au 24 décembre : **de 6H30 à 20H**
 Le mardi 25 décembre de **7H30 à 12H30**
 Tous les jours du jeudi 27 au 31 décembre : **de 6H30 à 20H**

Nos boutiques :

10 Avenue de la Liberté | 1 Rue Chantecoq
 Bécon les Bruyères
 COURBEVOIE | PUTEAUX
 Tél. 01 43 33 02 54 | Tél. 01 47 76 29 62

FERMETURE Exceptionnelle : le mercredi 26 décembre 2018 et du mardi 1^{er} janvier au Jeudi 3 janvier 2019 inclus.

www.fabriccapezzone.com

LE COCKTAIL SALE (*)

Pains Surprises	Prix TTC
Assortis 6/8 Personnes	40 €
Assortis 8/10 Personnes	50 €
Saumon 6/8 Personnes	45 €
Saumon 8/10 Personnes	55 €
Petits Fours Salés	Prix TTC
<i>Pièces assorties à réchauffer</i>	
Plateau de 18 Pièces	16 €
Plateau de 24 Pièces	22 €

LE COCKTAIL SUCRE (*)

Plateau de petits fours Sucrés	Prix TTC
Assortiments de 25/45/65 pièces	
La Pièce	1 €
Boîtes Macarons Maison	Prix TTC
7 Macarons	8,40 €
12 Macarons	14,40 €
15 Macarons	18,00 €
20 Macarons	24,00 €



LES CHOCOLATS

Confectionnés par notre Partenaire **Franck Kestener MOF** **Meilleur Ouvrier de France**

Boite de 100 grs	10,25 €
Boite de 250 grs	23,40 €
Boite de 320 grs	29,70 €
T1 Vide	1,75 €
T2 Vide	2,15 €
T3 Vide	2,50 €

Chocolat : 85€ le Kilo

(*) Afin de garantir leur fraîcheur, ces produits ne seront disponibles que sur commande

Les Bûches Pâtisrières Gourmandes

Chacune de nos bûches est unique : 100% fabriquée Maison, Recettes Traditionnelles, matières premières de Grande Qualité et la passion de notre Métier

MANATTHAN : Appel aux voyage... Une pointe de Cheese Cake et une douce note acidulée
 Biscuit Pain de Gènes Citron Vert, Mousse Cheese Cake Citron, Crèmeux Mangue/Passion

DOUCEUR AUX MARRONS: Une note de nostalgie Le réconfort du marron décliné
 Biscuit moelleux aux Marrons, Bavaoise Marron, Crèmeux Vanille, éclats de Marrons confits.

NOIR INTENSE : Pour « Chocologues » avertis.....
 Chocolat « Nuance 71% »
 Biscuit chocolat, croustillant praliné feuilletine, Ganache Chocolat, Mousse Chocolat, Biscuit Moelleux Chocolat, Crèmeux Chocolat

GOURMANDISE : Gourmande et Croquante.....
 Biscuit Chocolat Vergeoise, Croustillant Noisettes du Piémont, Crème Brulée, Praliné 50/50 : Amandes/Noisettes, Caramel Fleur de sel, Mousse Chocolat au lait (Tanariva, Pur Madagascar 33%)

LANA ROSE : Pour « Fructivores » assumés
 Biscuit Madeleine Myrtille et Framboise, Mousse Framboise, Biscuit Japonais, Confit de Fruits Rouges

Prix des Bûches : 4 Personnes → 26€ - 6 Personnes → 39€

Les Bûches Glacées

Glaces et sorbets fabriqués Maison dans les règles de l'Art

Uniquement sur commande
VACHERIN FRUITS ROUGES :
 Meringue croustillante, Sorbet Fraise/Framboise, Crème glacée Vanille Bourbon (Madagascar), Crème Chantilly, Mascarpone
CASSE NOISETTE :
 Dacquoise Noisette, Crème glacée : Noisette, Caramel Noisette, Sorbet Chocolat, Biscuit Chocolat, Amandes caramélisées.

Les Bûches Traditionnelles

Uniquement sur Commande
 Biscuit Roulé, Crème au beurre et Parfum au choix :

- Chocolat
- Grand Marnier
- Praliné
- Café



Afin de mieux vous servir pour vos fêtes de fin d'Année, les dates limites de commande sont :

- Jusqu'au Jeudi 20 décembre pour Noël - Jusqu'au Jeudi 27 décembre pour la Saint Sylvestre et le 1^{er} janvier

Les prises de commande – uniquement en boutique - ne concernent que les produits présents sur cette carte. Le pain ne sera pas pris en commande mais vous sera servi en priorité lors du retrait de vos commandes au Camion réfrigéré installé devant la boutique.